

Calce Viva



Calce Viva, quando i profumi intensi della Falanghina si lasciano inebriare dal vento tiepido della Puglia imbiancata con la viva calce.

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati e alcune note verdognoli che gli conferiscono maggiore lucentezza. All'olfatto sprigiona odori di frutta esotica, armonico e persistente esprime a pieno le caratteristiche del vitigno. Ottima accompagnatrice di antipasti di pesce crudo.

DENOMINAZIONE:
Falanghina I.G.P. Puglia

VITIGNO:
Falanghina

ALTITUDINE:
150 m s.l.m.

ALCOOL:
14,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°C

FORMATO:
75 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

VINIFICAZIONE:
Diraspigiatura pressata soffice e repentino abbattimento della temperatura a 8-10°C.
Dopo 12 ore di riposo in cisterna il mosto viene pulito dalla feccia grossa e successivamente c'è l'inoculo del lievito selezionato e la fermentazione procede a 14°C fino ad esaurimento degli zuccheri.

AFFINAMENTO:
Acciaio per circa un anno con ripetuti travasi.
Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.



Calce Viva, when the intense aromas of Falanghina let themselves be inebriated by the warm wind of Apulia whitened with alive lime.

Brilliant straw yellow colour, with golden reflections and some greenish notes that give it greater shine. It smells exotic, harmonious and persistent fruit scents which fully express the characteristics of the vine. Excellent accompaniment for raw fish starters.

DENOMINATION:
Falanghina I.G.P. Puglia

VARIETY:
Falanghina

ALTITUDE:
150 m s.l.m.

ALCOHOL:
14,0% vol.

SERVICE TEMPERATURE:
8-10°C

SIZE:
75 cl

FARMING SYSTEM:
Espalier

VINIFICATION:
Soft crushing and rapid temperature abatement to 8-10°C.
After 12 hours rest in the tank, the must is cleaned by gross lees then follows the inoculation of the selected yeast and the fermentation proceeds to 14°C until the sugar is depleted.

AGING:
Steel for about a year with repeated decanting.
Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

92

points

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni

